



News Release

報道関係各位

2019年12月24日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

第14回クインビーガーデン メープルスイーツコンテスト最優秀賞作品
**「楓のスペクタクル ～メープルが奏でる柑橘とのハーモニー～」の
発売について**

【販売期間】2020年1月6日(月)～3月31日(火)

株式会社ホテルグランヴィア大阪(大阪市北区梅田3-1-1、代表取締役社長:宮崎好弘)では、このたびチーフパティシエの市原健太郎が、「第14回クインビーガーデン メープルスイーツコンテスト(洋菓子部門)」において最優秀賞を受賞いたしました。これを記念し、受賞作品の「楓のスペクタクル～メープルが奏でる柑橘とのハーモニー～」を期間限定で、ホテルレストラン2店舗にて販売いたします。



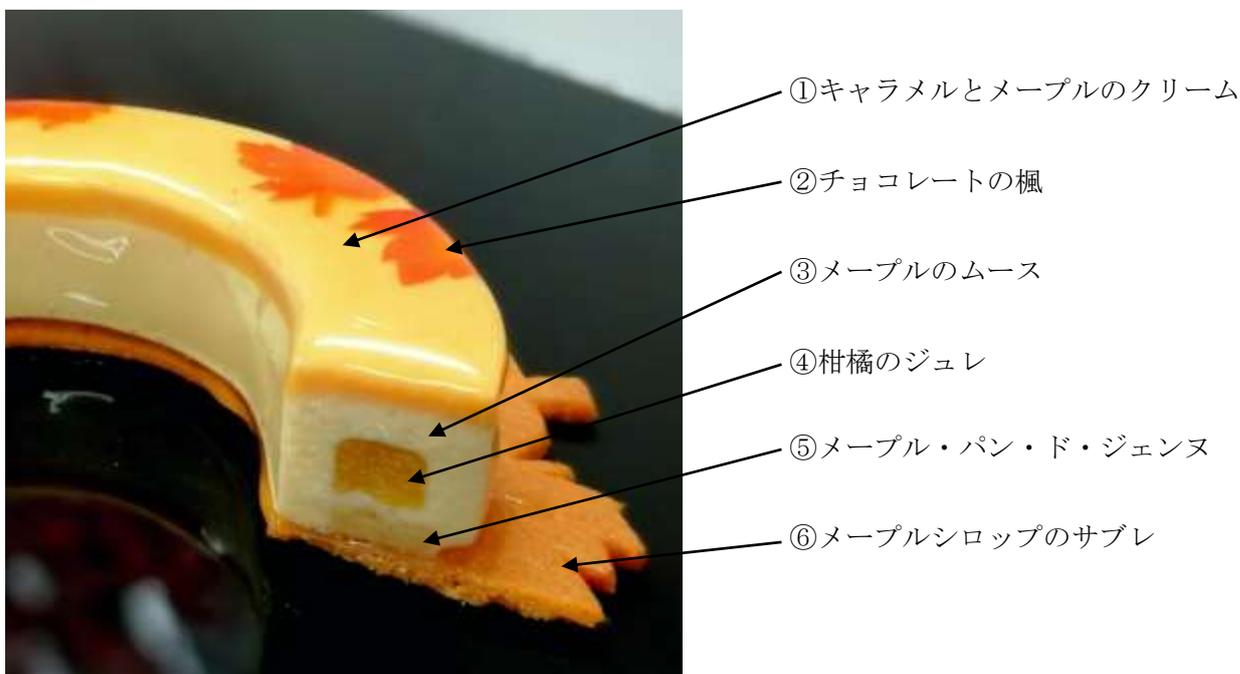
楓のスペクタクル ～メープルが奏でる柑橘とのハーモニー～

商品の概要は以下の通りです。

1. 名 称 楓のスペクタクル ～メープルが奏でる柑橘とのハーモニー～
2. 販売期間 2020年1月6日(月)～3月31日(火)
3. 販売店舗 ホテルグランヴィア大阪1階「ティーラウンジ」、19階 ラウンジ「リバーヘッド」
4. 販売価格 2店舗共通価格 ケーキセット 1,750円(税金・サービス料込み)
単品価格 900円(税金・サービス料込み)
テイクアウト 750円(税金込み)
5. サ イ ズ 直径約10.5cm/高さ約3.0cm
6. 商品概要

表面はもちろん、側面や底のパーツまで全てを「楓(メープル)」に統一することで、視覚的に強い(スペクタクル)を与える、独奏的な作品。3色のチョコレートを吹きかけ、立体的に「楓」が浮き上がるように仕上げました。

優しい甘さのアンバータイプとコクのあるベリーダークタイプの2種類のメープルを使い分け、キャラメルや柑橘類のジュース、甘さを引き締める淡路島産の塩「自凝塩(オノコロシズクシオ)」を使用し、ケーキ全体の酸味・塩味の絶妙なバランスやメープルの甘みとコクを引き立てよう工夫しました。また、上部のなめらかなムースやジュレは口どけがよく、対照的な力強いサブレと合わせることで異なる食感も楽しんでいただけます。



①キャラメルとメープルのクリーム

キャラメルとメープルでコクと風味を出し、甘みをおさえたクリーム。

②チョコレートの楓

3色のチョコレートを組合せ、スプレーで仕上げた立体的な楓の模様。

③メープルのムース

優しい甘さのアンバータイプのメープルシロップを活かした、なめらかなムース。

④柑橘のジュレ

紀州善兵衛農園の「八朔」と「オレンジ」の2種のジュースで作る優しい酸味を感じるジュレ。

⑤メープル・パン・ド・ジェンヌ

米粉とメープルシュガーパウダーで仕上げた、ほのかな甘みでしっとりとした生地。

⑥メープルシロップのサブレ

風味が強いベリーダークのメープルシロップを約20%配合し、力強いバリッとしたサブレ。

7. チーフパティシエ 市原健太郎について

調理部ベーカリー所属

市原 健太郎 (いちはら けんたろう)

1987年6月21日生まれ

2007年3月 大手前製菓学院専門学校卒業

2007年4月 ㈱ホテルグランヴィア大阪入社

ベーカリー配属

<主な受賞履歴>

2014年 ROLL-1 グランプリ 準優勝

2019年 第13回グラス（氷菓）を使った
アシェットデセール・コンテスト 優勝
現在に至る



(参考)

「クインビーガーデン メープルスイーツコンテスト」概要

カナダ・ケベック州のカエデ樹液を煮詰めて作る、メープルシロップとメープルシュガーは100%天然の甘味料。その上質な甘味と豊かな香りを引き立てる新たな味わいを求め、洋菓子・和菓子・製パンの職人たちが腕を競う。

【主催】株式会社クインビーガーデン／メープルスイーツコンテスト実行委員会

【協力】カナダ大使館

【後援】ケベック州政府在日事務所

一般社団法人 日本洋菓子協会連合会／全国和菓子協会

■このリリースに関するお問い合わせ先

㈱ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報／御影早季・高田佳江・黒原浩平

TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

E-mail：s.mikage@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 TEL：06-6344-1235